

Style



Weinbau auf Pantelleria: Terrassiertes Gelände.

Auf Pantelleria werden aus Zibibbo-Trauben trockene und süsse Weine erzeugt. Eine Klasse für sich ist der Passito.

Aus dem Welterbe

RUDOLF TREFZER

Die rund 100 Kilometer südwestlich von Sizilien gelegene Insel Pantelleria gehört zwar zu Italien, doch nur gerade 60 Kilometer trennen sie vom Kap Bon in Tunesien. Das erklärt auch, weshalb viele Ortsbezeichnungen und auch der Name der hier angebauten weissen Traubensorte Zibibbo arabischen Ursprungs sind.

Der Name Zibibbo leitet sich vom afrikanischen Kap Zibibb ab, und zudem bedeutet zibib auf Arabisch «kleine Traube», «Rosine». Die Zibibbo gehören zur Muskateller-Familie und sind identisch mit dem Moscato d'Alessandria.

Es sollen die Phönizier gewesen sein, die den Zibibbo aus Ägypten auf die Insel gebracht haben. Auch wenn solche Informationen mit Vorsicht zu geniessen sind, so glauben doch Weinexperten, dass die Moscato d'Alessandria eine der ältesten, genetisch unveränderten Rebsorten sei. Fest steht jedenfalls, dass die traditionelle Anbaumethode der Rebstöcke jahrhundertalt ist. Um sie gegen den Wind zu schützen und um ihnen auf der wasserarmen Insel das wertvolle Regenwasser zukommen zu lassen, stehen die in Buschform gezogenen Rebstöcke in rund 20 Zentimeter tiefen Bodenmulden. Zudem werden die Triebe in Bodennähe gehalten. Damit kann zum einen die Gefahr minimiert werden, dass die Triebe von heftigen Winden geknickt werden, zum anderen können die Rebstöcke den Bodentau optimal nutzen.

Diese spezielle Alberello Pantesco («Bäumchenrebe aus Pantelleria») genannte Art der

Buscherziehung wurde 2014 von der Unesco als «seltenes Beispiel heroischen Weinbaus» zum Weltkulturerbe erklärt. Zum «heroischen Weinbau» auf Pantelleria gehört auch, dass die Rebparzellen in den Hanglagen terrassiert sind, um die Erosion der vulkanischen Sandböden möglichst gering zu halten. Aus Lavastein errichtete Mauern tragen ferner dazu bei, die sandigen Böden und die Reben zusätzlich vor dem Wind zu schützen. Um die Reben zu pflegen und um die Steinmauern und Terrassen instand zu halten, ist auch heute noch ein hohes Mass an Handarbeit nötig.

Sizilianer gingen nach Süden

Soll am Ende des 19. Jahrhunderts die Rebfläche auf Pantelleria noch rund 4000 Hektaren betragen haben, so stehen heute nurmehr auf 400 Hektaren Zibibbo-Reben. Nicht weniger als 68 Hektaren, verteilt auf 14 Gebiete, werden dabei vom sizilianischen Qualitätsweingut Donnafugata bewirtschaftet, das seit 1989 auch auf Pantelleria Reben kultiviert und aus den geernteten Trauben in der Vinifikationskellerei in Khama im nördlichen Teil der Insel auf überzeugende Weise drei vollkommen unterschiedliche Weinvarianten erzeugt.

Der Lighea verkörpert exemplarisch die trockene Zibibbo-Version mit einem aromatischen Bouquet, in dem man florale Düfte von Orangenblüten und Aromen von gelben Früchten und mediterranen Kräutern ausmachen kann. Im Gaumen zeigt er sich straff, elegant und von einer saftigen, lebhaften Säure gestützt.

Kabir heisst dagegen der süsse Moscato di Pantelleria. Mit über 100 Gramm Restzucker pro Liter, einer finessenreichen Aromatik von

tropischen Früchten und Agrumen sowie einer natürlichen, die Süsse ausbalancierenden Säure ist der Kabir ein gastronomisch vielseitig kombinierbarer Süsswein, der sowohl zu süssem Gebäck, Obstdesserts, aber auch zur salzig-intensiven Aromatik von gereiftem Ziegenkäse passt.

Der bekannteste Weintyp, der auf Pantelleria erzeugt wird, ist der Passito di Pantelleria, ein hochkonzentrierter, komplexer und facettenreicher Süsswein. Der bekannteste Vertreter dieser einzigartigen Spezialität ist der Ben Ryé von Donnafugata. Während des Gärprozesses des Traubenmostes wird dieser mehrmals mit auf Matten getrockneten und handverlesenen Traubenbeeren angereichert. Das Resultat ist ein stoffig-vollmundiges, aromatisch vielschichtiges Elixier mit rund 200 Gramm Restzucker pro Liter, das mit Aromen von Trockenfrüchten, Nüssen, Kräutern und würzigen Noten sowie einer die Süsse kontrastierenden Säure zu den besten Süssweinen Italiens zählt.

Die Weine von Donnafugata sind bei www.brancaia.ch, www.vinidamato.ch, www.vinisacripanti.ch erhältlich.



1 Ben Ryé 2014, Passito di Pantelleria DOC Sicilia, Tenuta di Donnafugata
2 Kabir 2015, Moscato di Pantelleria DOC Sicilia, Tenuta di Donnafugata
3 Lighea 2016, DOC Sicilia, Tenuta di Donnafugata



DIE TYPISCHE
BÄUMCHENREBE
GEHÖRT ZUM
KULTURERBE.

ANZEIGE

16. ALPENSYMPOSIUM

INTERLAKEN, SCHWEIZ 16. & 17. JANUAR 2018


alpensymposium

PLAN B. HERAUSFORDERUNG ZUKUNFT. MUTIGE LÖSUNGEN

2018

JOACHIM GAUCK • BRUCE DICKINSON • PEER STEINBRÜCK • MAHSA AMOUDADASHI • FELIX FINKBEINER
MELATI & ISABEL WIJSEN • ANDERS INDSET • CHRISTOPH EGGER • ROMAN F. SZELIGA • SAMUEL KOCH • MICHEL
FORNASIER • ROLF DOBELLI • KATHRIN ALTWEGG • OLAF SWANTEE • FLORIAN SCHROEDER • STEPHAN
KLAPPROTH UND SIE...!

Jetzt anmelden: www.alpensymposium.ch

Sunrise

CSS
Versicherung

avalog
essential for banking

zühlke
empowering ideas

mice
service group

amag
Chauffeur Drive